

IL BURRO È BURRO. E I PRODOTTI CHE LO IMITANO NON NE POSSONO USURPARE IL NOME

(Milano, 3 luglio 2017) La sentenza della Corte di Giustizia della Ue ribadisce che la denominazione "burro" è riservata al prodotto che si fa con la panna del latte, l'unico a essere naturale e tradizionale in tutta Europa.

C'è un solo "burro" ed è quello ottenuto dal latte. Lo sottolinea [Assolatte](#) citando **la recente sentenza con cui la Corte di Giustizia della Ue ha ribadito che la denominazione "burro" è riservata solo al prodotto di origine animale, ottenuto da latte**. In tutti i casi i prodotti di origine vegetale non possono fregiarsi della denominazione "burro" e dell'appello che questa parola evoca presso i consumatori. Così come non possono farlo altri prodotti alimentari che non rispettano i requisiti di composizione previsti dalla normativa comunitaria.

A differenza dei suoi "imitatori", il burro è prodotto solamente con mezzi fisici, senza l'uso di sostanze o additivi chimici, e senza ricorrere all'idrogenazione.

Ottenuto secondo una tecnica produttiva messa a punto nei secoli, e già testimoniata presso gli Egizi, sottolinea Assolatte, il burro è un prodotto 100% naturale e un alimento perfettamente compatibile con le esigenze nutrizionali dei consumatori del terzo millennio.

Numerosi studi scientifici presentati negli ultimi anni hanno, infatti, riabilitato il burro, confutando molti dei falsi miti nutrizionali che lo circondavano e mettendo in luce gli effetti positivi dei grassi che contiene. Un cambio di prospettiva così significativo da spingere la prestigiosa rivista Time a realizzare un'approfondita inchiesta sul fallimento delle campagne "antigrassi" condotte per oltre 30 anni negli Stati Uniti e sul nuovo approccio dei nutrizionisti nei confronti dei lipidi, oggi considerati un nutriente essenziale e benefico. La conclusione dell'inchiesta di Time? La copertina con il titolo "Mangiate il burro".

per approfondire:

01/06/2017

[QUOTAZIONI ALL'INGROSSO DEL BURRO. LE RAGIONI DELL'IMPENNATA](#)

Da qualche mese le quotazioni all'ingrosso del burro hanno conosciuto un'improvvisa impennata: da inizio anno la crescita è stata dell'80% e il prezzo medio ha superato i 5 euro al kg.

30-05-2017

[IL BURRO È IL CONDIMENTO PIÙ USATO D'EUROPA. 4,42 KG PRO CAPITE L'ANNO](#)

Giallo o bianco, ma anche noisette o nero: il burro è davvero un grande trasformista in cucina e per questo è il migliore amico degli chef.

23/02/2017

[TANTE SFUMATURE DI BURRO, UN TRASFORMISTA IN CUCINA](#)

Giallo o bianco, ma anche noisette o nero: il burro è davvero un grande trasformista in cucina e per questo è il migliore amico degli chef. Amato dai foodies per il suo insuperabile gusto, riconosciuto dai nutrizionisti per le sue qualità salutiste, genuine e naturali, il burro è l'ingrediente segreto che arricchisce ogni piatto, sia dolce che salato.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it
www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AssolatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it